

Nor 'Asyikin Mat Hayin
asyikin.mat@hmetro.com.my

ONDE-ONDE BIRU DIRAJA

Inovasi pensyarah UPM guna pewarna semula jadi daripada bunga telang dengan intinya ditambah coklat

FOTO SHAHRIL BADRI SAAFI
VIDEO HALIM SALLEH



SHAHIRIM menyediakan masak lemak cili padi udang bersama rebung.

Bunga telang atau nama saintifiknya *Clitoria ternatea* cukup dikenali sebagai pewarna semula jadi untuk membuat nasi kerabu.

Kreativiti pensyarah Fakulti Sains dan Teknologi Makanan Universiti Putra Malaysia (UPM), Dr Shahrir Karim ini dilihat sungguh luar biasa. Beliau melakukan inovasi menggunakan bahan berkenaan dalam menghasilkan kuih onde-onde.

Dinamakan sebagai Onde-Onde Royal Blue, kuih itu kelihatan berwarna biru diraja dan bukan hijau seperti kebiasaan.

Pewarna terbitan bukan saja membuatkan kuih berkenaan lebih menarik, tapi juga mempunyai keenakan yang tersendiri.

Menu terbitan dikongsikan dalam demonstrasi masakan oleh Shahrir yang juga cef selebriti Pesta Makanan Tradisional anjuran Muzium Warisan Melayu UPM, baru-baru ini.

Selain itu, Shahrir turut melakukan demonstrasi memasak makanan tradisional Negeri Sembilan iaitu udang cili padi bersama rebung.

Lebih menarik, dia memasak dua menu itu menggunakan periuk tembaga dan senduk daripada buluh seperti digunakan nenek moyang pada zaman dahulu yang ternyata dapat mengembalikan suasana kampung sebenar.

Katanya, beliau lebih gemar menggunakan bahan asli dalam masakan kerana ia akan memberikan rasa makanan yang sebenar, lazat dan berkhasiat.

"Bunga telang ini dipercayai mempunyai khasiat yang baik untuk kesihatan terutama

wanita. Saya juga sering menggunakan pewarna ini membuat air teh kerana ia membantu mendapatkan tidur lena pada sebelah malam," katanya.

Selain itu, beliau juga menggunakan coklat yang dicampur bersama gula Melaka sebagai inti membuatkan rasa kuih berkenaan bertambah enak.

"Saya menghasilkannya ketika membuat demonstrasi masakan di Berlin, Jerman, baru-baru



MAKANAN tradisional Melayu iaitu Onde-Onde Royal Blue dan lemak cili padi udang bersama rebung.



BUNGA telang dijadikan pewarna kuih Onde-Onde Royal Blue.



PENGARAH Bahagian Penjaja dan Peniaga Kecil Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK), Abdullah Abdul Rahman melawat gerai selepas merasmikan Pesta Makanan Tradisional Melayu.

ini dan masyarakat di sana menyukainya.

"Menggunakan bahan ini (coklat) tidak mengubah keaslian kuih berkenaan, tapi menampilkan kelainan untuk mempelbagaikan rasanya," katanya.

Malah Shahrir turut menyarankan ibu bapa supaya memperkenalkan makanan tradisional kepada anak-anak dengan mengajar mereka memasak dan menikmati hidangan itu supaya ia kekal terpelihara.

Sementara itu, Ketua Muzium Warisan Melayu Fakulti Bahasa Moden dan Komunikasi UPM, Rahimah Hamdan berkata, program itu julung kali diadakan merangkumi makanan

tradisional dari seluruh negara.

"Tahun lalu, kami mengadakan program Pesta Makanan Tradisional Pahang untuk memperkenalkan masak tempoyak ikan patin, gulai asam rom dan sambal hitam. Kali ini, pengunjung boleh melihat dan merasai makanan tradisional di setiap negeri," katanya.

Lebih menarik, program itu turut menjadi medan buat pensyarah dan kakitangan UPM menonjolkan bakat memasak mereka.

Jelasnya, tahun depan pihaknya bercadang untuk mengetengahkan makanan tradisional yang sudah pupus seperti ketupat periuk kera supaya generasi muda mengenali makanan itu.